

# 美濃吉だより

6月1日(月)～7月17日(金)迄

〈京料理 美濃吉〉慶弔商品のご案内



Minokichi,  
and has over  
300 years of history  
in Kyoto cuisine.

おめでたい日の集まりに、心を込めて。



〈お祝膳〉

## よろこび

一客 5,400円(税込)  
(本体価格 5,000円)  
箱サイズ/15.5×23.2×4.6cm(外寸)



## 赤飯

一折 1,296円(税込)  
(本体価格 1,200円)  
箱サイズ/11.5×17.0×4.5cm(外寸)

大切な方を偲び、思い出語るご法事を。



〈法事膳〉

## しのび草

一客 5,400円(税込)  
(本体価格 5,000円)  
箱サイズ/15.5×23.2×4.6cm(外寸)

大切な日のお食事に

夏のお集まりに特別な一折をいかがでしょうか。



## 京御膳 夏

一折 10,800円(税込)  
(本体価格 10,000円)  
箱サイズ/17.9×26.3×5.7cm(外寸)

ご予約限定商品

ご注文は2折から承っております。

〈お献立〉

雲丹と夏野菜の涼風寄せ、ローストビーフと賀茂茄子のだしジュレかけ、国産鱧のアスパラ巻き、国産鱧南蛮漬け、うまき、鮑煮、一寸豆、車海老、合鴨ロース煮、花蓮根、揚げ伏見とうがらし、蛸柔らか煮、京よもぎ麩、ひろうす、南瓜、小巻湯葉、湯葉と茗荷の酢の物、穴子の枝豆真丈揚げ、長芋磯辺揚げ、海老の湯葉衣揚げ、蝶人参、うなぎ寿司、サーモン手まり寿司、海老手まり寿司、笹巻きわらび餅 その他

〈美濃吉名物〉

## うなぎ姿ずし

十貫 4,104円(税込)  
(本体価格 3,800円)

五貫 2,160円(税込)  
(本体価格 2,000円)



※画像は十貫です

- 写真はイメージです。
- 季節により内容および食材の形状が商品と異なる場合がございます。
- 当社商品の特定の原材料等につきましては最寄りの店舗もしくは、ホームページにてお問い合わせください。
- このパンフレットの掲載商品について一部店舗におきましては取り扱いのない場合がございます。

## 店舗のご紹介

### 東北

仙台三越店 /地下1階  
TEL.022(726)2980

### 関東

日本橋三越店 /地下1階  
TEL.03(5299)2078

銀座三越店 /地下2階  
TEL.03(3562)2048

日本橋高島屋店 /地下1階  
TEL.03(3275)0795

渋谷ヒカリエ東横のれん街店 /地下3階  
TEL.03(6427)3920

池袋東武店 /地下2階  
TEL.03(3985)8421

横浜高島屋店 /地下1階  
TEL.045(290)0510

新宿京王店 /中地階  
TEL.03(5909)0735

新宿伊勢丹店 /地下1階  
TEL.03(6380)0356

大宮高島屋店 /地下1階  
TEL.048(650)9295

東京大丸店 /地下1階  
TEL.03(6273)4878

### 東海

ジェイアール  
名古屋タカシマヤ店 /地下1階  
TEL.052(566)8512

名古屋松坂屋店 /地下1階  
TEL.052(264)0609

### 近畿

梅田阪急店 /地下1階  
TEL.06(6313)7630

大阪高島屋店 /地下1階  
TEL.06(6631)8263

京都高島屋店 /地下1階  
TEL.075(252)6035

ジェイアール京都伊勢丹店 /地下2階  
TEL.075(365)2355

### 中国

岡山高島屋店 /地下1階  
TEL.086(234)6110

### 九州

福岡三越店 /地下2階  
TEL.092(726)5033

各種SNSにて  
情報配信中!

Instagram



X(旧Twitter)



株式会社 美濃吉食品  
京都市中京区烏丸通り  
二条上ル蔭絵屋町263  
京樂烏丸ビル  
電話 075(211)0800  
FAX 075(211)0777

お弁当、ご購入品は下記ホームページから  
ご予約 ご注文 ご決済 いただけます。

美濃吉弁当 検索

<https://www.minokichi.net/f/shop>

スマートフォン・携帯からも簡単アクセス!!



しっとりど  
上品に咲く花々に  
涼を感じて。



京の夏の風物詩〈鱧〉を  
贅沢に味わう一折です。

**京の味わい** - 国産鱧の大葉梅肉香り揚げ -

一折 2,376円(税込)  
(本体価格 2,200円)  
箱サイズ/15.8×15.8×5.3cm(外寸)

〈お献立〉  
国産鱧の大葉梅肉香り揚げ、国産鱧ご飯、ズッキーニ、万願寺とうがらし、だし巻き、  
九条葱さつま揚げ、蝶人参、小松菜のお浸し、ひろうす、さつま芋レモン煮、南瓜、  
スナップエンドウ、里芋、乱人参、こんにゃく、パプリカ、枝豆 その他

- 写真はイメージです。
- 店舗により一部商品が異なります。
- 仕入れ状況により、一部料理内容が変更になる場合がございます。
- 詳しくは、店頭までお問い合わせください。

旬の鱧とお肉料理を一緒にお楽しみいただける  
贅沢な一折です。

**京の旬彩** - 丹波若どりの山椒焼き -

丹波若どりの山椒焼き

しっとりやわらかな肉質と、  
クセのない上品な旨みが魅力  
の丹波若どり。  
特製の照りだれをあわせ、  
山椒をきかせて香ばしく  
焼き上げました。



一折 2,916円(税込)  
(本体価格 2,700円)  
箱サイズ/14.0×20.5×5.0cm(外寸)

〈お献立〉  
丹波若どりの山椒焼き、国産鱧ご飯、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、茄子揚げ煮、  
蝶人参、だし巻き、花苺荷、海老煮、長芋磯辺揚げ、こんにゃく、小巻湯葉、南瓜、  
人参、京よもぎ麩、いんげん、ブロッコリー、揚げ蓮根、ズッキーニ、パプリカ、枝豆 その他

京料理の趣と技を凝縮した一折。  
大切な人へのおもてなしにも  
おすすめです。

**祇園**

一折 3,564円(税込)  
(本体価格 3,300円)  
箱サイズ/14.7×14.7×5.2cm(外寸)

〈お献立〉  
賀茂茄子のだしジュレがけ、国産鱧の南蛮漬け、かれいの西京焼き、小巻玉子、  
九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、花苺荷、こんにゃく、一寸豆、厚揚げ、  
合鴨ロース、海老煮、ひろうす、南瓜、小巻湯葉、たこ旨煮、京よもぎ麩、絹さや、  
アスパラ、蝶人参、白儀ご飯 その他

**お弁当のご予約を承ります**

■ご予約は3日前までにお願いいたします。■日時・場所・商品名・個数・お届け方法(店頭渡し、  
配達のいずれか)をお知らせください。■配達につきましては、地域や金額により承ることができな  
い場合もございますので、その節はご了承ください。■数量の変更、キャンセルの場合はご利用日  
の3日前までにお知らせください。■食材調達都合により販売期間・献立・食材の形状が一部  
変更になる場合がございますので、その節はご了承ください。  
※このパンフレットの掲載商品において一部店舗で取り扱いのない場合がございます。

**鞍馬**

一折 2,160円(税込)  
(本体価格 2,000円)  
箱サイズ/16.9×16.9×5.2cm(外寸)

〈お献立〉  
さわら西京焼き、牛肉ごぼうしぐれ煮、京よもぎ麩田楽、抹茶胡麻豆腐、ひろうす、南瓜、  
高野豆腐、さつま芋レモン煮、人参、スナップエンドウ、こんにゃく、だし巻き、酢蓮根、  
九条葱さつま揚げ、パプリカ、蝶人参、ちりめん山椒ご飯、枝豆、ちらし寿司 その他



**京小箱**

一折 1,620円(税込)  
(本体価格 1,500円)  
箱サイズ/14.5×14.5×5.0cm(外寸)

〈お献立〉  
さわら柚庵焼き、京よもぎ麩田楽、だし巻き、こんにゃく、九条葱さつま揚げ、  
さつま芋レモン煮、酢蓮根、パプリカ、小松菜のお浸し、ひろうす、高野豆腐、南瓜、  
人参、いんげん、ちりめん山椒ご飯、きょうろ その他



様々なシーンに活躍する、  
豪華な御膳です。

**栗田口** 要ご予約

一折 5,400円(税込)  
(本体価格 5,000円)  
箱サイズ/15.5×23.2×4.6cm(外寸)

〈お献立〉  
あわび旨煮、蒸し合鴨アスパラ巻き、蛸の旨煮、海老旨煮、季節のお浸し、  
サーモン柚庵焼き、みじん粉揚げ、紅白なます、ふとう豆松葉刺し、笹巻甘味、  
うなぎ寿司、白ご飯 その他 ※季節により内容が変わります。



はも  
**旬の味覚 鱧**

海から離れた京の街まで、  
生きたまま届けられたという生命力にあやかり、  
古くから京都ではこの時期には鱧がよく食されていました。  
京都の夏に欠かせない〈鱧〉を、ぜひ美濃吉の味でお楽しみください。



**国産 鱧ご飯**

丁寧に骨切りされ、香ばしく焼き  
上げた鱧は、だしの旨みを  
しっかりと染み込ませた  
たれご飯と相性抜群。  
季節を感じる、贅沢な一品です。

季節のご飯が味わえるお弁当はこちら ◆京の味わい ◆京の旬彩

こちらもおすすめ

**京都万願寺とうがらしの  
海老すり身揚げ**

万願寺とうがらしは一般的な唐辛子よりも  
大きく甘みがあるのが特徴です。  
みずみずしく肉厚な食感は  
プリッとした海老すり身とよく合い、爽やかな  
彩りと香りが暑い日の食欲を満たします。



**京都上賀茂  
賀茂茄子田楽**

大きくきめ細やかな肉質が特徴の  
京野菜「賀茂茄子」。  
二色の特製味噌が引き立てる、  
そのとろけるような口当たりを  
ぜひご堪能ください。

